

食品部会活動報告

製造管理技術講習会 「関西・中国」

Report

■人は必ず間違える。 だからチェック。

まず、らでいっしゅぼーや品質保証室から工場の管理について、工場入室・原材料・製造・殺菌工程・金属探知機・包装不良など行程ごとに分けた説明。工場入室では工場内の映像を見せながら、普段当たり前(?)になっている帽子からはみ出している毛髪、工場内への私物の持込など、見落としがちな点を指摘。

大野先生からは、各項目の説明が終わるごとに、「従業員の方に教えてほしい。私服が汚れるから作業服に着替えるわけではありません。私服は埃やベットの毛などで汚れています。白衣は食品にとって汚い人間を包むものとしてあります」「工場内の物を、例えばマイ包丁のように従業員の個人管理にははいけません」などと、事例を交えながらアドバイスが。

最後は、①人は必ず間違える ②手順書(マニュアル)や、守られているかの記録表(チェック表)を作り管理を行なう ③「うそ」をつかないように記録する ④現場の人間に理解してもらえようようにする。などの事項が管理のまとめとしてあげられました。

■製造工程管理は ピラミッドをイメージ

製造管理の基本的な考え方として、大野先生はピラミッドをイメージすると話します。ピラミッドの底辺は「見た目」、続いて「管理」「工程」、最後に「特異状況の対応」。

「見た目」:キチンとした整理をすることは、衛生管理・生産管理どちらでも必要なこと。何処に何があるか工場では誰が見ても分かるようになっていないこと。個人としては必要でも、会社・現場では必要ないものをいかに見直すか。機械油を間違えて食品に使用した事故では、使用する原料の容器と似ていて間違えて使ってしまったことが原因だった。このことから、誰がどう見ても分かるように表示と定位置の管理をすることが必要。

また、いかに在庫を減らし、いかに必要なものをその時に用意するか。在庫管理と生産面積を考えることも整理・整頓には重要。

「管理」「工程」:現場の標準生産数・作業をいかに掴むかが重要。専門家を育てず誰でも代わりができるようにすること、新人を人数にいれないこと。

「特異状況の対応」:まずイレギュラーの管理。イレギュラーが生じたとき止める勇気をもつこと。そしてトラブル発生時の対応。トラブルが生じた際、誰に連絡し、どう対応をするか決めておくことが必要。

このほか、らでいっしゅぼーや商品部から商品取扱基準の説明がなされました。これは今年4月に作成された加工食品の基準案についての概略。また商品規格書の整備も進めており、来年2月までに揃えるため、規格書の記入方法についての説明もありました。

最後に川崎孝文氏(Radixの会副会長、商品部次長)より「良い機会ですので、会社に帰った際もう一度、ひとつひとつ基本を点検していただきたい。昨年の衛生管理技術講習会では安全・安心は当たり前で、美味しいものという話をしました。もう一度原料ひとつひとつを追求して頂き、それが当たり前としてやって頂ければ。がんばってください」との挨拶で講習会が終了しました。

(事務局・鈴木)

食品製造工場の製造管理技術講習会について

「衛生管理」と言うと、落下菌とか、洗浄剤とか、難しいというイメージがないでしょうか？

でも、食品工場である限り、逃げる事が出来ないものです。

また、近年では、その重要性がより一層増しております。らでいっしゅぼーやのお客様からも、「クレームが無い品質の良い商品を取り扱って欲しい」という要望は増えて来ております。

衛生講習の1年目は、衛生管理の第一段階としての「見た目」についての講習をしました。不要なものを「捨てる」ことの大切さ、「見た目」から綺麗にする事の重要性を学びました。大野先生が言われる、衛生管理のピラミッドの一段目です。

ピラミッドの二段目は「管理」です。工場を綺麗にした後、それを保つ為にすることがあります。また、食品製造工場では、原料の仕入れから、製造、保管、出荷、そして従業員の管

理など、様々な場面で管理を行なわなければいけません。今年、この管理をテーマにして講習会を行ないます。

これらの「管理のポイント」について、らでいっしゅぼーやの事例をご紹介します、分かりやすく説明いたします。自社以外の食品工場に入ったり、事故の事例を聞いたりすることは意外に少ないのではないのでしょうか？

食品衛生の講習会と言うと、「分かりにくい」ものが多いですが、大野先生は、誰でも直ぐに取り組めることを、分かりやすく説明して下さいます。せっかくの機会ですので、ぜひ皆様ご参加ください。

(らでいっしゅぼーや(株)品質保証室 村田 靖雄)